

Speisentransport außer Haus

Neu in der Rieber Transporter-Palette:
Der 1000 K Thermoport
**Das große, gelbe 12 kg Leichtgewicht
mit 12 Paar Auflageschienen.**

Auf Wunsch mit Iso-Raumteiler.
Für 2-Zonen und 3-Zonen Transport-Pakete.



... mit Rieber Thermoporten noch leichter

Rieberwerke

Rieber Thermoporte, wenn es um Speisentransport geht.



An guten Speisen läßt sich kaum Gewicht sparen. Aber die für den Speisentransport notwendigen Geräte lassen sich, unter Beachtung der Kriterien für Haltbarkeit, Handling und Hygiene, leichtgewichtig bauen. Der neue 1000 K ist das beste Beispiel. Ganze 12 kg beträgt sein Leergewicht – einschließlich Griffe, Verschluß und Bodenschienen. Gebäude ohne Aufzug, ohne Rampe, steile Treppenhäuser und lange Tragstrecken verlieren mit dem leichtgewichtigen 1000 K ihre abschreckende Wirkung. Ein gleichgroßer Edelstahl-Transporter wiegt dagegen 30 kg. Im Gesamtgewicht ist das ein merkbarer Unterschied.

Rieber THERMOPORTE sind die Ersten bei den Leichtgewichtigen

Doppelwandig – stabil – isolierend

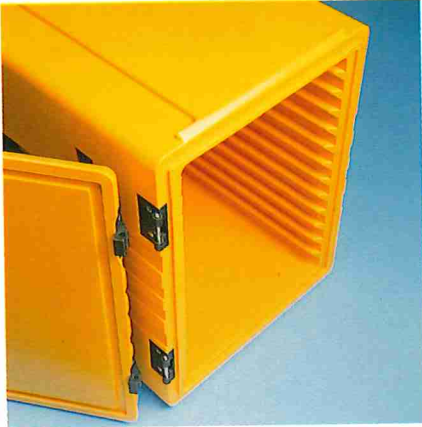
Das sind die Merkmale der erfolgreichen »Leichten«.
Die Modelle 50 K und 100 K beweisen dies, auch der 1000 K weist die Qualitäten der 50er und 100er auf. Doppelwandige, geschlossene – also **nahtlose und porenfreie** Kunststoffhaut aus hochwertigem Polypropylen – mit PU-Schaum (FCKW-frei) ausgeschäumt. Ergebnis: Hohe Stabilität, beste Isolierwerte. Heiße Speisen verlieren im 1000 K nur 1,5°C pro Stunde. Kalte Speisen nehmen um nur 0,5°C pro Stunde zu.



Haltbarkeit

Doppelwandige Sandwich-Bauweise mit abgerundeten Ecken, umlaufende Sicken, Griffe und Verschlußmechanik aus schlagzähem Kunststoff sowie austauschbare Bodenrutschschienen. Das sind die Merkmale für praxiserprobte Haltbarkeit.





Handling

- Einfache wirksame Türverschlüsse; dieselben wie bei den 50er und 100er Modellen, breit angelegt und dicht schließend, aus schlagzähem Kunststoff.
- Stabile Türscharniere; so gestaltet, daß die Türe des 1000 K über einen weiten Drehbereich hinaus erst (automatisch) ausklinkt, wenn sie gegen die Seitenwand gedrückt wird – das bedeutet einfachste Handhabung
Stichwort: Spülmaschinenreinigung.
Durch Eindrücken sitzt die Türe wieder.
- Austauschbare Bodenrutschschienen! Sie schützen die am meisten beanspruchte Stelle eines jeden Transporters, nämlich die Unterseite. Verschlissene Schienen lassen sich von jedermann einfach durch neue ersetzen.
Übrigens: Austauschbare Bodenrutschschienen sind eine Spezialität bei den leichten Rieber Thermoporten.



Hygiene

Der 1000 K hat eine glatte und **porenfreie** Oberfläche. Sie ist absolute Voraussetzung für eine uneingeschränkte Reinigung des Speisentransporters in der Spülmaschine.
Der 1000 K ist sicher bis 100°C belastbar, im Minusbereich sogar bis -30°C.
Der 1000 K ist spülmaschinentauglich. Übrigens: Stark verschmutzte Geräte können mit einem speziellen Reiniger aufgefrischt werden.

Nutzen

Der 1000 K hat 12 Paar Auflageschienen. Das heißt, er kann sehr variabel bestückt werden, der geringe Schienenabstand von 36,5 mm kommt den Gastronormmaßen sehr entgegen.
Einige Standardbestückungen, wie sie mit dem 1000 K möglich sind:
2 GN-Behälter 1/1 200 mm Tiefe oder
4 GN-Behälter 1/1 100 mm Tiefe oder
6 GN-Behälter 1/1 65 mm Tiefe, auch mit Kühlplatte! oder
12 GN-Bleche 1/1 20 mm Tiefe.
Im 1000 K können alle GN-Behältertiefen eingesetzt werden. Aber auch Teilungen sind möglich: 1/2, 2/3, 1/3, 2/8. Sowie alle Flach-, Steckdeckel und wasserdichte Steckdeckel aus dem Rieber NORMset Gastronormprogramm.
Der 1000 K ist ein äußerst zuverlässiger Speisentransporter.
Für Warmspeisen gilt:
Mit mehr als +85°C einsetzen. Der durchschnittliche Temperaturverlust beträgt nur +1,5°C pro Stunde!
Für Kaltspeisen gilt:
Im Kaltspeisentemperaturbereich ist mit einem Ansteigen der Speisentemperatur von durchschnittlich 0,5°C pro Stunde zu rechnen. Wird eine Kühlplatte eingesetzt, verbessert sich dieser Wert noch.
Der 1000 K ist mit allen Rieber THERMOPORTEN stapelbar.
Achtung: Mit speziellen Einschubrahmen versehen, lassen sich im 1000 K auch nichtgastronormgerechte Verpackungen transportieren. Beachten Sie die Breite zwischen den Auflageschienen!



Auch der 1000 K Thermoport ist mit anderen Thermoporten kombinierbar.



Beispiel A
50 K für Kaltspeisen
100 K für Suppen, Soßen
1000 DU für Fleisch und Beilagen;
mit der Möglichkeit des Nachheizens.



Beispiel B
1000 K mit Warmspeisen,
die sofort in Bain Maries
umgesetzt werden
1000 DU mit Warmspeisen
als Pufferstation.



Beispiel C
50 K für Kaltspeisen
105 WD für Suppen, Soßen und für
für Speisenausgabe ab Thermoport
1000 DU für Fleisch und Beilagen
für Speisenausgabe ab Thermoport
auch hier kann nachgeheizt werden.

LV-gerechter Ausschreibungstext

Außenmaße L x B x H: 620 x 420 x 560 mm
Gewicht: 12 kg
Innenmaße: 520 x 330 x 460 mm
Innenbreite zwischen
den Auflageschienen: 300 mm
Farbe: orange RAL 2000
Best.-Nr. 166 19 203
850 20 401

Großer, 12 kg leichter Speisentransporter aus Kunststoff, doppelwandig, mit Türe, innen 12 Auflageschienenpaare im Abstand von 36,5 mm zum Einschieben von GN-Behältern 1/1 oder Teilungen, für 20–200 mm Tiefe.

Der doppelwandige Speisentransporter mit Türe ist aus Polypropylen – physiologisch unbedenklich – mit PU-Schaum (FCKW-frei) temperaturisolierend ausgeschäumt.

Längsseitig je 1 stabiler Klappgriff, schwarz, aus schlagzähem Kunststoff – bei Bedarf austauschbar. Die Türe mit 2 Scharnieren, schwarz, weit öffnend, löst sich beim Anschlag von selbst aus ihren Halterungen – für Spülmaschinenreinigung – Türe durch leichten Druck in die Halterung wieder ein-klipsbar, mit einem breiten Bügelverschluss.

Alle Türbefestigungsteile sind austauschbar. Die Oberseite ist für Stapelung ausgeformt, die Unterseite stapelt mit 2 angeschraubten Stapelrutschschienen.

Stapelrutschschienen schützen den Speisentransporterboden vor Verschleiß, sie sind einfach austauschbar. Gesamter Behälter hat eine porenfreie, glatte und nahtlose verschweißte Haut. Umlaufende Sicken dienen als Versteifung. Tauglich für +100°C bis –30°C.

Spülmaschinentauglich. Physiologisch unbedenklich.

Der 1000 K ist mit 12 Paar Auflageschienen ausgestattet und sehr variabel zu bestücken. 36,5 mm Abstand von Schiene zu Schiene ist ideal.

Der Warm- und Kaltspeisentransport läßt sich leicht optimieren – als »Paketlösung« organisieren.



Beispiel D
50 K für Kaltspeisen
100 K für Suppen, Soßen
1000 D für Fleisch und Beilagen
es werden nur leichte Transporter eingesetzt, weil in den Gebäuden nicht per Rolli transportiert werden kann.



Beispiel E
100 K für Suppen, Soßen
1000 K für Warmspeisen
alles muß getragen werden, die leichten Thermoporte machen es möglich.



Beispiel F
4 Thermoporte 1000 K
Der »Partyservice« bringt das komplette Kalte Buffet aus der eigenen Küche mit – auch die heiße Gulaschsuppe, für spät in der Nacht, ist mit dabei.

10 Beispiele zur Bestückung zeigen Möglichkeiten und Vorteile auf.



Beispiel 1
 2 x 11 065 14 Liter
 1 x 11 100 11,7 Liter
 1 x 11 150 18,4 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 44,1 Liter



Beispiel 2
 4 x 11 065 28 Liter
 1 x 11 150 18,4 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 46,4 Liter



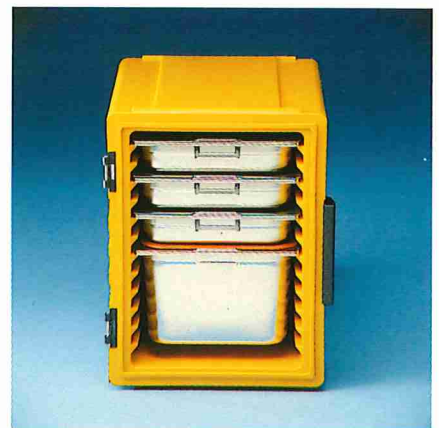
Beispiel 3
 1 x 11 065 7 Liter
 2 x 11 100 23,4 Liter
 1 x 11 150 18,4 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 48,8 Liter



Beispiel 4
 2 x 11 200 52 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 52 Liter



Beispiel 5
 2 x 11 100 23,4 Liter
 1 x 11 200 26 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 49,4 Liter



Beispiel 6
 3 x 11 065 21 Liter
 1 x 11 200 26 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 47 Liter



Beispiel 7
 4 x 11 100 46,8 Liter
 GN-Nutzzinhalt = 46,8 Liter



Beispiel 8 Beispiel 8a
 6 x 11 040 6 x 11 065 42 Liter
 1 x Kühlplatte
 GN-Nutzzinhalt GN-Nutzzinhalt
 = 12 tiefe Platten = 42 Liter
 gut gekühlt!



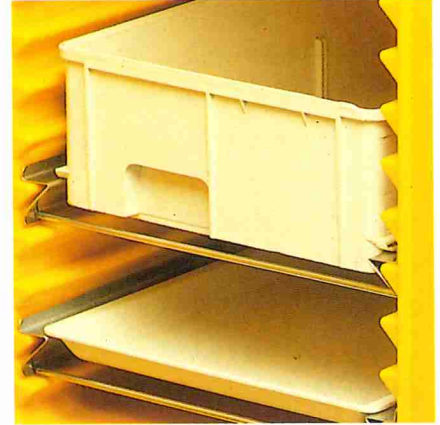
Beispiel 9
 12 x 11 020
 GN-Nutzzinhalt = 12 kalte Platten



Beispiel 10
 3 x 84 1001 04
 3 x 84 1401 02
 Bleche + Rost kombiniert
 die ideale Lösung für Gegrilltes und alles
 was nicht im Saft liegen soll.



Beispiel 11
 6 x 11055 32,4 Liter
 1 x Kühlplatte
 GN-Nutzinhalt = 32,4 Liter
 11055 ist die ideale Chargentiefe für
 Kühlkosttransport zur anschließenden
 Regeneration



Beispiel 12
 Auf eingeschobenen Hilfsrahmen lassen
 sich auch nicht-gastronormfähige Behälter
 oder Platten transportieren.
 Max. 6 Hilfsrahmen sind möglich.
 Beachten Sie die Höhe der zu
 transportierenden Güter. Danach richtet
 sich die Anzahl der Hilfsrahmen.

GN-Behälter Grundmaße



Grundmaß	Tiefe mm	Liter
325		
530	200	26
	150	18,4
	100	11,7
	65	7
	40	3,4
	20	
1/1		
352	200	15,3
	150	11,8
	100	7,4
	65	4,3
	40	2,4
	20	
2/3		
176	200	6,6
	150	4,9
	100	3,3
	65	2
	40	1
	20	
1/3		
132	150	3,9
	100	2,6
	65	1,3
	2/8	

Typische und häufig gebrauchte Behälter-
 kombinationen für Thermoporte der Bau-
 reihen 50 und 100.



Neu: Der Iso-Raumteiler im 1000 K

Der 1000 K kann eingesetzt werden für ausschließlich heiße oder kalte Speisen, und er ist wandelbar zu einem Mehr-Zonen-Gerät. Der Iso-Raumteiler schafft Temperaturzonen für heiße, kalte und gefrostete Speisen und trennt gefüllte von leeren Behältern. Zwei oder drei Temperaturzonen in einem Transportgerät erfüllen die Voraussetzungen für den Transport von kompletten Menüs, zusammengestellt aus Speisen jeglicher Art.



Best.-Nr. für Iso-Raumteiler: 85 02 20 12

Durch Einschieben **eines** Iso-Raumteilers entstehen **zwei Temperaturzonen**. Oben für heiße Speisen, unten für kalte oder gekühlte Speisen. Es können gewählt werden das **Mengenverhältnis** zwischen heißen und kalten Speisen und die **Varianten** innerhalb dieser beiden Zonen.

Durch Einschieben von **zwei** Iso-Raumteilern entstehen **drei Temperaturzonen**. Oben für heiße Speisen, in der Mitte für kalte oder gekühlte Speisen, unten für **Tiefgekühltes**.

Es können gewählt werden: das **Mengenverhältnis** zwischen heißen, kalten und tiefgefrorenen Speisen sowie die **Varianten** innerhalb dieser drei Zonen.

2-Zonen- und 3-Zonen-Transport-Pakete

2-Zonen-Paket



Zwei-Zonen-Transport-Paket:
Kapazität für kalte oder gekühlte Speisen
2 x Tiefe 65 mm **zusammen** mit heißen
Speisen in 2 x 100 mm tiefen Behältern.



Transport-Paket: Kapazität für kalte oder
gekühlte Speisen 3 x 65 mm **zusammen**
mit heißen Speisen in 1 x 150 mm tiefen
Behältern.



Kapazität für kalte oder gekühlte Speisen
1 x Tiefe 65 mm **zusammen** mit heißen
Speisen in 3 x 100 mm tiefen Behältern.

3-Zonen-Paket



Drei-Zonen-Transport-Paket
Raum für Tiefgekühltes 530 x 300, Höhe
65 mm oder für 1 x Behältertiefe 40 mm,
zusammen mit kalten oder gekühlten
Speisen in 1 x 100 mm tiefem Behälter **und**
zusammen mit heißen Speisen in
1 x 150 mm tiefen Behältern.



Raum für Tiefgekühltes
530 x 300, Höhe 65 mm oder für 1 x
Behältertiefe 100 mm, **zusammen** mit kal-
ten oder gekühlten Speisen in 3 x 1/1 GN
Blechen **und** zusammen mit heißen
Speisen in 1 x 150 mm tiefem Behälter.



Umgebungsluft entzieht den Speisen
Wärme. Wenn der Thermoport nicht ganz
voll ist, kühlen die Speisen schneller ab.
Hiergegen hilft der Iso-Raumteiler. Entleerte
Behälter werden nach unten geschoben
der Iso-Raumteiler sitzt immer direkt unter
dem unteren gefüllten Behälter: so wird die
Luftmenge begrenzt, die den heißen Spei-
sen die Wärme entzieht. Anstelle Gastro-
norm-Bestückung können in allen Tempe-
raturzonen beliebige Gefäße und Packun-
gen eingesetzt werden.
Gastronorm-Behälter gewährleisten beste
Raumausnutzung und Temperaturerhaltung.

Bestückungsbeispiele 1000 K ohne Iso-Raumteiler

Varianten **optimal** sortiert

Größe	Anz.	Tiefe mm	Liter	Gesamt
1/1	1	100	11	
1/1	3	65	7	32
1/1	3	20		+ Tablett
2/3	1	100	7	
1/3	1	100	3	
2/3	3	65	4	
1/3	3	65	2	28
1/1	3	20		+ Tablett
1/2	2	100	5	
1/2	6	65	3	28
1/2	6	20		+ Tablett
1/3	3	100	3	
1/3	9	65	2	27
1/1	3	20		+ Tablett

Maximale **Mengen**-Ausnutzung

Größe	Anz.	Tiefe mm	Liter	Gesamt
1/1	2	200	25	50
1/1	2	150	18	
	1	65	7	43
1/1	4	100	11	44
2/3	2	200	15	
1/3	2	200	7	44
1/2	4	200	11	44
1/3	6	200	7	42

Maximale **Varianten**-Ausnutzung

Größe	Anz.	Tiefe mm	Displayfläche
1/1	12	20	2 qm
1/1	6	65	1 qm
2/3	12	20	
1/3	12	20	2 qm
2/3	6	65	
1/3	6	65	1 qm
1/2	24	20	2 qm
1/2	12	65	1 qm
1/3	36	20	2 qm
1/3	18	65	1 qm

Bestückungsbeispiele 1000 K mit Iso-Raumteiler

Zwei-Zonen-Bestückung

Größe heiß	Anz.	Tiefe mm	Größe heiß	Anz.	Tiefe mm
1/1	1	200	1/1	1	65
1/1	1	100	1/1	2	40
1/1	2	150	1/1	2	20
1/1	3	100			
1/1	4	65			
Behälter aus beiden Spalten kombinierbar					
1/1	1	200	1/1	1	150
1/1	2	100	1/1	2	65
1/1	3	65	1/1	1	100
Behälter aus beiden Spalten kombinierbar					
1/1	1	150	1/1	1	200
1/1	2	65	1/1	2	100
1/1	1	100	1/1	3	65
1/1	1	65			
Behälter aus beiden Spalten kombinierbar					

Drei-Zonen-Bestückung

Größe heiß	Anz.	Tiefe mm	Größe + kalt	Anz.	Tiefe mm	Größe + tiefgefroren	Anz.	Tiefe mm
1/1	1	200	1/1	1	100	1/1	1	20
1/1	2	100	1/1	2	40	1/1	1	40
1/1	3	65	1/1	1	65	Raum 530 x 300 x 65		
Bestückung aus den drei Spalten kombinierbar								
1/1	1	150	1/1	1	100	1/1	1	100
1/1	1	100	1/1	2	40	Raum 530 x 300 x 100		
1/1	1	65	1/1	1	65			
Bestückung aus den drei Spalten kombinierbar								
1/1	1	100	1/1	1	100	1/1	1	100
1/1	2	65	1/1	2	40	1/1	1	65
			1/1	1	65	1/1	1	40
Bestückung aus den drei Spalten kombinierbar						Raum 530 x 300 x 135		

Zwei-Zonen-Bestückung mit Kühlplatte

	Größe	Anz.	Tiefe mm	Liter	Gesamt
heiß	1/1	2	100	11	
	1/1	1	65	7	29
kalt	1/1	1	65	7	7
heiß	1/1	2	100	11	22
kalt	1/1	2	65	7	14
heiß	1/1	2	65	7	14
kalt	1/1	6	20		+ Tabletts

Drei-Zonen-Bestückung mit Kühlplatte

	Größe	Anz.	Tiefe mm	Liter	Gesamt
heiß	1/1	2	65	7	14
	1/1	1	65	7	7
gefroren	1/1	1	65	7	7
	1/1	2	20		+ Tabletts
oder Raum 530 x 300, Höhe 95 mm					
heiß	1/1	1	65	7	7
kalt	1/1	2	65	7	14
	oder	4			20 Tabletts
gefroren	1/1	2	65	7	14
	1/1	2	20		+ Tabletts
oder Raum 530 x 300, Höhe 95 mm					

Rieberwerke

Postfach 7063
D-7410 Reutlingen 11
Telefon (0 71 21) 518-0
Telefax (0 71 21) 518-301, Telex 7 29 700

Publ.-Nr. TPK 50990 d
Technische Änderungen vorbehalten
Printed in Federal Republic of Germany
Fischbach Druck Reutlingen

ANLAGEN UND GERÄTE FÜR GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG